02/2010

Mod: NT22/G-230-1

Production code: IFM22

IMPASTATRICE

IFM7÷IFM10÷IFM15÷IFM17÷IFM22÷IFM33
IF17 ÷ IF22 ÷ IF33 ÷ IF42 ÷ IF53
IRM17 ÷ IRM22
IR17 ÷ IR22 ÷ IR33 ÷ IR42 ÷ IR53

Timbro Rivenditore per Garanzia

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ

In accordo con la Direttiva Bassa Tensione **2006/95 CE**, con la direttiva **2004/108 CE** (Compatibilità Elettromagnetica), con la direttiva **2006/42 CE** (Macchine), integrate dalla marcatura CE

In accordo con il regolamento CE N. **1935/2004** del Parlamento Europeo e del Consiglio del **27 ottobre 2004** riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Tipo d'apparecchiatura	**IMPASTATRICE A SPIRALE**
Marchio commerciale	**DIAMOND**
Modello	**IF17-IF22-IF33-IF42–IF53** **IFM7-IFM10-IFM17-IFM22-IFM33-IFM42-IFM53** **IR17-IR22-IR33-IR42-IR53** **IRM17-IRM22-IRM33-IRM42-IRM53** **IF17VS-IF22VS-IF33VS-IF42VS-IF53VS** **IR17VS-IR22VS-IR33VS-IR42VS-IR53VS**
Costruttore	**PIZZA GROUP S. r. l.**
Indirizzo costruttore	
Telefono	
Telefax	

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buon'arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:

Norme o altri documenti	Rapporto di collaudo – Schede tecniche
EN 60335-1 EN 60335-2-64	**IMQ PRIMA CONTROL 58 CEEL 99**
EN 292 EN 294 EN 418	**FLAM GAS**
EN 55014 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3	

Altre informazioni:

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato dalla società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.

San Vito al Tagliamento (PN) — **Bellotto Carlo**

07.02.2010 — Presidente

Le apparecchiature sono costruite e collaudate seguendo le prescrizioni di sicurezza indicate nelle direttive europee di riferimento.

Questo manuale è diretto a tutti coloro che sono preposti all’installazione, all’uso ed alla manutenzione delle impastatrici in modo che possano sfruttare nel migliore dei modi le caratteristiche del prodotto.

In caso di dubbi sul contenuto e per ogni chiarimento contattare il costruttore o il servizio di assistenza tecnica autorizzato citando il numero del paragrafo dell’argomento in discussione.

È importante che questo manuale sia conservato e segua la macchina in tutti i sui eventuali trasferimenti (cambio di proprietà compreso) allo scopo di poter essere consultato all’occorrenza e disporre quindi delle informazioni necessarie per operare in condizioni di sicurezza.

Inoltre si riserva a termini di legge la proprietà del presente documento con divieto di manomissione, traduzione a terzi senza autorizzazione.

Le informazioni tecniche, le rappresentazioni grafiche e le specifiche presenti in questo manuale non sono divulgabili.

Il costruttore non si assume l’obbligo di notificare eventuali successive modifiche del prodotto

INDICE

Gentile cliente,

desideriamo innanzitutto ringraziarLa per la preferenza che ha voluto accordarci acquistando il nostro prodotto e ci congratuliamo con Lei per la scelta.

Per consentirLe di utilizzare al meglio la Sua nuova impastatrice, la invitiamo a seguire attentamente quanto descritto nel presente manuale.

1 PREMESSA

Il costruttore si riserva il diritto di modificare specifiche e caratteristiche tecniche e/o funzionali della macchina in qualsiasi momento senza darne preavviso.

1.1 SIMBOLOGIA

Nel presente manuale i punti di rilevante importanza sono evidenziati dalla seguente simbologia:

☞ **INDICAZIONE**: Indicazioni concernenti il corretto utilizzo dell'impastatrice e le responsabilità dei preposti.

! **ATTENZIONE**: Punto nel quale viene espressa una nota di particolare rilevanza.

PERICOLO: Viene espressa un'importante nota di comportamento per la prevenzione di infortuni o danni materiali

1.2 DESTINAZIONE D’USO

Le impastatrici nelle versioni con testa e vasca fisse o con testa sollevabile e vasca estraibile, sono state progettate e realizzate ad esclusivo uso alimentare per la lavorazione d’impasti a base di farina di cereali, con prevalente destinazione d’uso di pizzerie, panifici e pasticcerie.

La destinazione d’uso sopra riportata e le configurazioni previste della macchina sono le uniche ammesse dal Costruttore: ***non utilizzare la macchina in disaccordo con le indicazioni fornite.***

□ La destinazione d’uso indicata è valida solo per apparecchiature in piena efficienza strutturale, meccanica ed impiantistica.

1.3 SCOPO E CONTENUTO DEL MANUALE

Scopo:
Lo scopo del manuale è quello di consentire all’utilizzatore di prendere quei provvedimenti e predisporre tutti i mezzi umani e materiali necessari per un suo uso corretto, sicuro e duraturo.

Contenuto:
Questo manuale contiene tutte le informazioni necessarie per l’installazione, l’impiego e la manutenzione dell’impastatrice.

La scrupolosa osservanza di quanto in esso descritto garantisce un elevato grado di sicurezza e produttività dell’impastatrice.

1.4 CONSERVAZIONE DEL MANUALE

Conservazione e Consultazione:
Il manuale deve essere conservato con cura e deve essere sempre disponibile per la consultazione, sia da parte dell'utilizzatore che degli addetti al montaggio ed alla manutenzione.

Il manuale Istruzione Uso e Manutenzione è parte integrante della macchina.

Deterioramento o Smarrimento:
In caso di necessità fare richiesta di un'ulteriore copia alla casa costruttrice o al proprio rivenditore.

Cessione dell'impastatrice:
In caso di cessione dell'impastatrice l'utente è obbligato a consegnare al nuovo acquirente anche il presente manuale.

1.5 AGGIORNAMENTO DEL MANUALE

Il presente manuale rispecchia lo stato dell'arte al momento dell'emissione sul mercato della macchina.

Le macchine già presenti sul mercato, con relativa documentazione tecnica, non verranno considerate dalla casa costruttrice carenti o inadeguate a seguito di eventuali modifiche, adeguamenti o applicazione di nuove tecnologie su macchine di nuova commercializzazione.

1.6 GENERALITÀ

Informazioni:
In caso di scambio di informazioni con il Costruttore o il Rivenditore della impastatrice fare riferimento al numero di serie ed ai dati identificativi della macchina riportati sull' apposita targhetta.

Responsabilità:
Con la consegna del presente manuale il Costruttore declina ogni responsabilità, sia civile che penale, per incidenti derivati dalla non osservanza parziale o totale delle specifiche in esso contenute.

Il Costruttore declina, altresì, ogni responsabilità derivante da uso improprio della macchina od uso non corretto da parte dell'utilizzatore, da modifiche e/o riparazioni non autorizzate, da utilizzo di ricambi non originali o non specifici per questo modello di macchina.

Manutenzione straordinaria:
Le operazioni di manutenzione straordinaria devono essere eseguite da personale qualificato ed abilitato ad intervenire sul modello di impastatrice a cui fa riferimento il presente manuale.

Responsabilità delle opere di installazione:

☞ La responsabilità delle opere eseguite per l'installazione dell' impastatrice non può essere considerata a carico del Costruttore. Essa è, e rimane, a carico dell'installatore, al quale è demandata l'esecuzione delle verifiche relative alla correttezza delle soluzioni di

installazione proposte. Inoltre devono essere rispettate tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello stato dove la stessa è installata.

Uso:
L'uso della macchina è subordinato, oltre che alle prescrizione contenute nel presente manuale, anche al rispetto di tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello stato dove la stessa è installata.

1.7 PRINCIPALI NORME ANTINFORTUNISTICHE RISPETTATE E DA RISPETTARE

A) Direttiva 2006/95/CE "Concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione".

B) Direttiva 2004/108/CE "Concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica e che abroga la Direttiva 89/336/CEE".

C) Direttiva 89/391/CEE "Concernente l'attuazione di misure volte a promuovere il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori durante il lavoro".

D) Direttiva 2006/42/CE "Relativa alle macchine e che modifica la direttiva 95/16/CE".

E) Regolamento N. 1935/2004 "Riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le Direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE

F) Direttiva 85/374/CEE e Direttiva 1999/34/CE “Relativa al ravvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative degli Stati membri in materia di responsabilità per danno da prodotti difettosi”.

G) Direttiva 2002/95/CE “Sulla restrizione dell’uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche”.

H) Direttiva 2002/96/CE e 2003/108/CE “Sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) e successive modifiche.”

I) Direttiva EN 453:2000 “Macchine per l’industria alimentare – impastatrici per prodotti alimentari – requisiti di sicurezza e igiene”.

1.8 GARANZIA LEGALE

La durata della garanzia è in accordo con le normative comunitarie e decorre dalla data della fattura rilasciata all’atto dell’acquisto.

Entro tale periodo saranno sostituiti o riparati gratuitamente, solo **franco Ns. stabilimento**, i particolari che per cause ben accertate ed inequivocabili risultino difettosi di fabbricazione, eccetto i componenti elettrici e quelli soggetti ad usura.

Dalla garanzia sono escluse le spese di spedizione ed il costo della manodopera.

L’utente per poter usufruire della garanzia legale, di cui alla direttiva 1999/44/CE deve osservare scrupolosamente le prescrizioni indicate nel presente manuale, ed in particolare:

- operare sempre nei limiti d’impiego della impastatrice;
- effettuare sempre una costante e diligente manutenzione;
- autorizzare all’uso dell’impastatrice persone di provata capacità, attitudine ed adeguatamente addestrate allo scopo.

L’inosservanza delle prescrizioni contenute in questo manuale implicherà l’immediata decadenza della garanzia.

1.9 RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE

! Il costruttore declina ogni responsabilità civile e penale, diretta o indiretta, dovuta a:

- installazione non conforme alle normative vigenti nel paese ed alle direttive di sicurezza;
- inosservanza delle istruzioni contenute nel manuale;
- installazione da parte di personale non qualificato e non addestrato;
- uso non conforme alle direttive di sicurezza;
- modifiche e riparazioni non autorizzate dal Costruttore effettuate sulla macchina;
- utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello di impastatrice;
- carenza di manutenzione;
- eventi eccezionali.

1.10 CARATTERISTICHE DELL'UTILIZZATORE

L'utilizzatore dell'impastatrice deve essere una persona adulta e responsabile provvista delle conoscenze tecniche necessarie per la manutenzione ordinaria dei componenti meccanici ed elettrici dell'impastatrice.

Fare attenzione che i bambini non si avvicinano alla macchina, mentre è in funzione, con l'intento di giocarvi.

1.11 ASSISTENZA TECNICA

Il Costruttore è in grado di risolvere qualunque problema riguardante l'impiego e la manutenzione nell'intero ciclo di vita della macchina.

La sede centrale è a vostra disposizione per indirizzarvi al più vicino centro di assistenza autorizzato.

1.12 PARTI DI RICAMBIO

<u>Impiegare esclusivamente parti di ricambio originali.</u>

Non attendere che i componenti siano logorati dall'uso prima di procedere alla loro sostituzione.

Sostituire un componente usurato prima della rottura favorisce la prevenzione degli infortuni derivanti da incidenti causati proprio dalla rottura improvvisa dei componenti, che potrebbero provocare gravi danni a persone e cose.

☞ ***Eseguire i controlli periodici di manutenzione come indicato nel capitolo “MANUTENZIONE E PULIZIA”.***

1.13 TARGHETTA D’IDENTIFICAZIONE

La targhetta matricola posta sull’impastatrice riporta tutti i dati caratteristici della macchina, compresi i dati del Costruttore, il **numero di Matricola** e la marcatura CE.

1.14 CONSEGNA DELL’IMPASTATRICE

L’impastatrice viene fornita in un apposito imballo chiuso in legno e fissata con regge ad una pedana di legno che ne permette la movimentazione mediante carrelli elevatori e/o altri mezzi.

All’interno dell’imballo, oltre alla macchina, vi sono le istruzioni per l’uso, installazione e manutenzione e la dichiarazione di conformità secondo la direttiva macchine.

2 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

2.1 AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

- Verificare che le predisposizioni all'accoglimento dell'impastatrice siano conformi ai regolamenti locali, nazionali ed europei.
- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.
- Non effettuare collegamenti elettrici volanti con cavi provvisori o non isolati.
- Verificare che la messa a terra dell'impianto elettrico sia efficiente.
- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione previsti per legge.

2.2 AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

Le condizioni ambientali del luogo dove viene installata la macchina deve avere le seguenti caratteristiche:

- essere asciutto;
- fonti idriche e di calore adeguatamente distanti;
- ventilazione ed illuminazione adeguata e rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti;
- il pavimento deve essere piano e compatto per favorire una pulizia accurata;
- non devono essere posti nelle immediate vicinanze della macchina, ostacoli di qualunque natura che

possano condizionare la normale ventilazione della stessa.

Inoltre l'utilizzatore deve:

- fare attenzione che i bambini non si avvicinino con la macchina in funzione;
- osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale;
- non rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza della macchina;
- prestare sempre la massima attenzione, ovvero osservare il proprio lavoro e non utilizzare la macchina quando si è distratti;
- eseguire tutte le operazioni con la massima sicurezza e calma;
- rispettare le istruzioni e gli avvertimenti evidenziati dalle targhette esposte sull'impastatrice.

Le targhette sono dispositivi antinfortunistici, pertanto devono essere sempre perfettamente leggibili. Qualora risultassero danneggiate ed illeggibili è obbligatorio sostituirle, richiedendone il ricambio originale al Costruttore.

- Alla fine di ogni utilizzo, prima delle operazioni di pulizia, di manutenzione o spostamento della macchina togliere l'alimentazione elettrica.

2.3 AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

- Osservare le prescrizione indicate nel presente manuale.
- Usare sempre i dispositivi si sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione assicurarsi che l'impastatrice, nel caso sia stata utilizzata, si sia raffreddata (motore elettrico).
- Qualora anche uno dei dispositivi di sicurezza risultasse starato o non funzionante, l'impastatrice è da considerarsi non funzionante.
- Togliere l'alimentazione elettrica prima di intervenire su parti elettriche, elettroniche e connettori.

3 MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO

La macchina viene fornita completa di tutte le sue parti previste in un apposto imballo chiuso e fissata con delle regge ad una pedana (pallet) in legno.

Fare attenzione alla tendenza allo sbilanciamento della macchina.

La macchina deve essere scaricata dal mezzo di trasporto sollevandola con un'adeguata attrezzatura.

Per il trasporto della macchina fino al luogo d'installazione, utilizzare un carrello a ruote di portata adeguata.

Durante il sollevamento evitare strappi o bruschi movimenti.

Accertarsi che i mezzi di sollevamento abbiano una portata superiore al peso della macchina da sollevare.

Al manovratore dei mezzi di sollevamento spetterà tutta la responsabilità del sollevamento dei carichi.

Lasciare uno spazio libero di circa 50 cm attorno all'impastatrice per facilitare le operazioni d'uso, pulizia e manutenzione della macchina stessa.

In caso di instabilità dell'impastatrice dovuta all'irregolarità del pavimento, spessorare i piedini o le ruote con pezzi di gomma dura.

Per le macchine dotate di ruote assicurarsi che quest'ultime siano state frenate premendo verso il basso, fino a bloccare, l'apposita leva.

PERICOLO

- **Fare attenzione che i bambini non giochino con i componenti dell'imballo (es. pellicole e polistirolo). Pericolo di soffocamento!**

4 PREPARAZIONE DEL LUOGO D'INSTALLAZIONE

4.1 PRECAUZIONE PER LA SICUREZZA

- La responsabilità delle opere eseguite nello spazio d'ubicazione della macchina è, e rimane, a carico

dell'utilizzatore; a quest'ultimo è demandata anche l'esecuzione delle verifiche relative alle soluzioni d'installazione proposte.

L'utilizzatore deve ottemperare a tutti i regolamenti di sicurezza locali, nazionali ed europei.

L'apparecchio dovrà essere installato su pavimenti con adeguata capacità portante.

Le istruzioni di montaggio e smontaggio dell'impastatrice sono riservate ai soli tecnici specializzati.

È sempre consigliabile che gli utenti si rivolgano al nostro servizio di assistenza per le richieste di tecnici qualificati.

Nel caso in cui intervengano altri tecnici si raccomanda di accertarsi sulle loro reali capacità.

L'installatore, prima di avviare le fasi di montaggio o di smontaggio della macchina, deve ottemperate alle precauzioni di sicurezza previste per legge ed in particolare a:

A) non operare in condizioni avverse;

B) deve operare in perfette condizioni psicofisiche e deve verificare che i dispositivi antinfortunistici individuali e personali, siano integri e perfettamente funzionanti;

C) deve indossare guanti antinfortunistici;

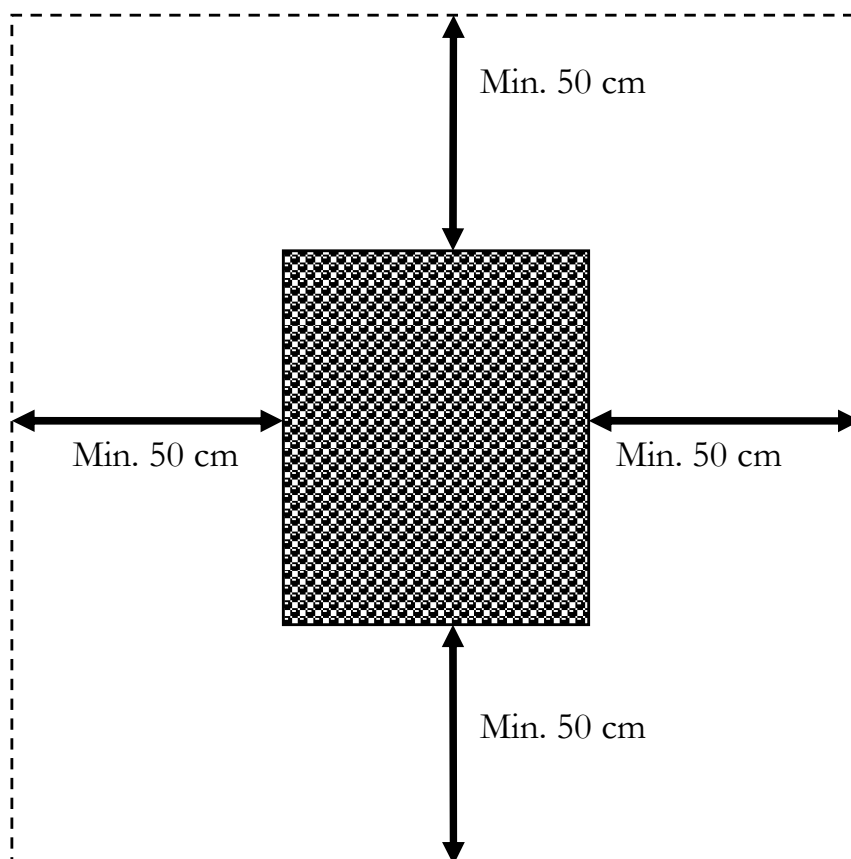
D) deve indossare scarpe antinfortunistiche;

E) deve usufruire di utensili muniti di isolamento elettrico;

F) deve accertarsi che l'area interessata alle fasi di montaggio e di smontaggio sia libera da ostacoli.

4.2 LUOGO D'INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

Nella figura di seguito sono indicate le distanze minime che devono essere rispettate nel posizionamento per facilitare le operazioni d'uso, pulizia e manutenzione dell'impastatrice.

La distanza minima da rispettare tra l'impastatrice e le superfici delle pareti o altre macchine deve essere di circa 50 cm.

5 INSTALLAZIONE

L’installazione deve essere effettuata da personale qualificato secondo i regolamenti locali, nazionali ed europei.

5.1 LIVELLAMENTO DELL’IMPASTATRICE

In caso d’instabilità dell’impastatrice dovute all’irregolarità del pavimento, spessorare i piedini o le ruote con pezzi di lastra di gomma.

5.2 ALLACCIAMENTO AGLI IMPIANTI

5.2.1 Collegamento elettrico

È sufficiente collegare il cavo di alimentazione alla rete elettrica.

La presa della rete elettrica deve essere facilmente accessibile e non deve richiedere alcun spostamento.

☞ **Il collegamento elettrico (spina) deve essere facilmente accessibile anche dopo l’installazione dell’impastatrice**.

La distanza tra la macchina e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione. Inoltre, il cavo stesso non deve trovarsi sotto i piedini o ruote di appoggio della macchina.

! **Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito dal servizio di assistenza**

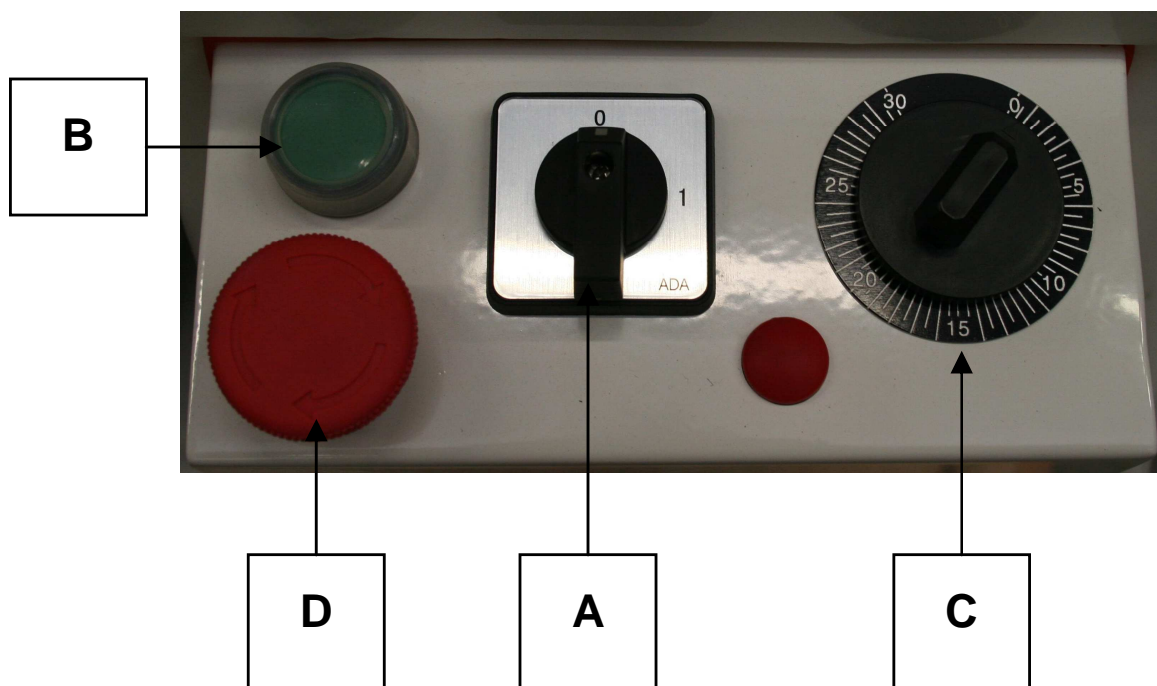
tecnica o da un tecnico qualificato in modo da prevenire ogni rischio.

5.2.1.1 Messa a terra

PERICOLO

È obbligatorio che l'impianto sia provvisto di messa a terra e di interruttore differenziale in ottemperanza alle leggi vigenti.

6 MESSA IN SERVIZIO ED USO DELL'IMPASTATRICE

6.1 DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMADI

Il pannello è costituito da un interruttore generale (**A**), da un pulsante verde di avviamento (**B**), da un timer (**C**), da un pulsante rosso per l'arresto d'emergenza (**D**).

Il pannello consente l'accensione e lo spegnimento dell'impastatrice, ne regola il funzionamento e permette il settaggio.

Leggenda:

A= Interruttore generale (nelle versioni 2V permette anche la selezione della velocità)

B= Pulsante verde d'avvio

C = Timer

D = Pulsante rosso d'emergenza / Stop

6.2 FASE D'AVVIO

Collegare l'impastatrice alla rete elettrica e ruotare l'interruttore generale **A** in posizione "**1**". Nelle versioni 2V ruotare l'Interruttore in posizione "**1"** o "**2"** a seconda della velocità desiderata.

Ruotare la manopola del timer **C** sul tempo desiderato da 0 a 30 min.

Premere il pulsante verde **B** per avviare sia la vasca che la spirale.

6.3 FASE DI LAVORO

Prima d’iniziare ogni ciclo di lavoro accertarsi che la macchina sia perfettamente pulita, in particolare le superfici della vasca, della spirale e dello spacca pasta a contatto con i prodotti alimentari.
Qualora necessario procedere alla pulizia secondo le modalità descritte al **capitolo 7**.

Dopo aver sollevato la protezione **F**, versare all’interno della vasca gli ingredienti del tipo e quantità

desiderata. Abbassare la protezione **F**, impostare il timer **C** su un tempo definito e premere il pulsante verde di avvio **B**.

L’azione svolta dalla spirale, il cui movimento è sincronizzato con la rotazione della vasca, consente di ottenere l’amalgama di farina, acqua, sale, lievito ed altri eventuali prodotti alimentari fino ad ottenere la consistenza desiderata dell’impasto.

All’occorrenza, per modificare leggermente le caratteristiche e/o la consistenza dell’impasto iniziale, versare gli ingredienti della vasca attraverso la griglia di protezione **F**.

Completato il ciclo di lavorazione, arrestare la macchina premendo il pulsante rosso d’emergenza **D**, sollevare la protezione mobile fino alla massima apertura, prelevare l’impasto dalla vasca e procedere alla pulizia della macchina secondo le modalità descritte al **capitolo 7**.

Nel caso il funzionamento dell’impastatrice venga fermato per qualsiasi motivo, per il riavvio attendere almeno 15 secondi prima di riavviare la macchina.

La macchina con testa sollevabile e vasca estraibile, pur essendo funzionalmente identica alla versione con testa e vasca fissa, si differenzia da quest’ultima per le possibilità offerte alla fine di ogni ciclo di lavoro, ovvero una maggior facilità nel prelievo dell’impasto ed una più facile fase di pulizia.

Per sollevare la testa ed estrarre la vasca procedere con le seguenti modalità: arrestare la macchina premendo il pulsante rosso d’emergenza **D**; staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica; sollevare completamente la protezione mobile; tirare orizzontalmente il perno, mediante la manopola posta sul lato destro della macchina, fino a sbloccare la testa; sollevare la testa con l’ausilio del pistoncino sottostante; ruotare in senso orario il disco posto sotto la vasca ed infine estrarre la vasca per il prelievo dell’impasto. Dopo aver ultimato la pulizia della macchina, rimontare la vasca procedendo in senso

inverso assicurandosi che i perni sottostanti la vasca siamo correttamente inseriti all'interno dei fori posti sulla macchina.

! Prima di prelevare l'impasto eseguire sempre la procedura di spegnimento descritta nel **paragrafo 6.5**.

6.4 DISPOSITIVI DI SICUREZZA

L'impastatrice è dotata di alcuni dispositivi di sicurezza per la salvaguardia dell'utilizzatore, ovvero di una griglia di protezione mobile e di un dispositivo di verifica se la griglia è abbassata. Le impastatrici con testa sollevabile e vasca estraibile sono munite anche di un dispositivo di verifica se la testa è abbassata o sollevata, di un perno di bloccaggio della testa in posizione abbassata, di un dispositivo di verifica se la vasca è inserita o estratta ed infine di un disco di bloccaggio della vasca.

! Prima di procedere con la fase di lavoro verificare singolarmente i vari dispositivi di sicurezza. Essi sono efficienti quando:

- sollevando la griglia la macchina si arresta;
- sollevando la testa la macchina si arresta o non si avvia;
- estraendo la vasca la macchina si arresta o non si avvia;
- tirando moderatamente verso l'alto sia la vasca che la testa queste rimangono bloccate.

6.5 FASE DI SPEGNIMENTO

Per spegnere l'impastatrice premere il pulsante rosso d'emergenza **D** e ruotare la manopola dell'interruttore generale **A** in posizione "**0**".

7 MANUTENZIONE E PULIZIA

7.1 PRECAUZIONI DI SICUREZZA

! Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, pulizia compresa, adottare le seguenti precauzioni:

- accertarsi che l'interruttore generale sia disinserito;
- accertarsi che l'alimentazione non possa essere riattivata accidentalmente. Staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica;
- utilizzare i dispositivi di protezione individuale previsti dalla direttiva 89/391/CEE;
- operare sempre con attrezzature appropriate per la manutenzione;
- terminata la manutenzione o le operazioni di riparazione, prima di rimettere l'impastatrice in servizio, reinstallare tutte le protezione e riattivare tutti i dispositivi di sicurezza.

7.2 MANUTENZIONE ORDINARIA RIVOLTA ALL'UTILIZZATORE

L'impastatrice necessita di una semplice ma frequente ed accurata pulizia per poter garantire sempre un efficiente rendimento ed un regolare funzionamento.

7.2.1 Pulizia generale

La pulizia deve essere eseguita alla fine di ogni utilizzo in osservanza alle norme igieniche e a tutela della funzionalità della macchina.

Con l'ausilio di una spatola di legno o plastica procedere a una prima rimozione dei residui d'impasto e successivamente eseguire un'accurata pulizia della vasca, della spirale, del rompipasta e della protezione mobile, con l'ausilio di una spugna morbida ed acqua calda. Asciugare con carta assorbente per uso alimentare, quindi ripassare dapprima le superfici sopra menzionate e successivamente tutta la macchina con un panno morbido e pulito imbevuto con disinfettante specifico per macchine alimentari.

! Si raccomanda di non utilizzare in nessun caso prodotti chimici non alimentari, abrasivi o corrosivi. Evitare nel modo più assoluto di usare getti d'acqua, utensili vari, mezzi ruvidi o abrasivi quali pagliette di acciaio, spugne o altro che possano danneggiare le superfici ed in particolare compromettere la sicurezza sotto il profilo igienico.

7.2.2 Tensionamento della catena superiore

Per mantenere sia l’efficienza delle prestazioni sia la sicurezza della macchina è indispensabile la verifica periodica della tensione della catena superiore. Essa va tensionata se alle verifiche si riscontra un eccessivo allentamento della stessa o se la rotazione della spirale è incostante.

Svitare le viti e smontare il pannello posto sopra la testa dell’impastatrice. Allentare di qualche giro le viti che fissano il supporto della spirale e tirare quest’ultimo fino ad ottimizzare il tensionamento della catena. Bloccare il supporto della spirale riavvitando le viti ed infine rimontare e fissare il pannello.

7.2.3 Ingrassaggio catene

Eseguire periodicamente l’ingrassaggio delle catene, una posta superiormente all’interno della testa e l’altra posta all’interno della carrozzeria.

Svitare le viti e togliere il pannello posto sopra la testa ed il pannello posto posteriormente alla macchina. Depositare all’interno delle catene una quantità ragionevole di grasso idoneo e sufficiente ad assicurare la lubrificazione di tutte le maglie delle catene. Ad operazione completata rimontare i due pannelli e riavvitare le viti.

8 POSSIBILI ANOMALIE

Anomalia	Causa	Soluzione
La macchina non si avvia	Mancanza di energia elettrica nella rete	Verificare il contattore generale, la presa, la spina ed il cavo di alimentazione
	Il pulsante di arresto/emergenza è bloccato	Ruotare il pulsante nel senso indicato dalle frecce
	La griglia di protezione e/o la testa sono sollevate	Abbassare correttamente sia la griglia di protezione che la testa
	La manopola dell'interruttore generale è in posizione "0"	Ruotare la manopola in posizione "1"
	La manopola del temporizzatore è in posizione "0"	Impostare la manopola da 1 a 30 minuti
La spirale gira in modo incostante	La catena è allentata	Tendere la catena secondo le modalità descritte al paragrafo 7.2.2

9 INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO

La demolizione e lo smaltimento della macchina sono ad esclusivo carico e responsabilità del proprietario che dovrà agire in osservanza delle leggi vigenti nel proprio Paese in materia di sicurezza, rispetto e tutela dell'ambiente.

Smantellamento e smaltimento possono essere affidati anche a terzi, purché si ricorra sempre a ditte autorizzate al recupero ed all'eliminazione dei materiali in questione.

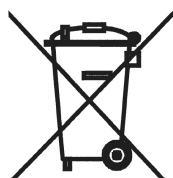
☞ **INDICAZIONE**: *attenersi sempre e comunque alle normative in vigore nel Paese dove si opera per lo smaltimento dei materiali ed eventualmente per la denuncia dello smaltimento*.

! **ATTENZIONE**: *Tutte le operazioni di smontaggio per la demolizione devono avvenire a macchina ferma e privata dell'energia elettrica di alimentazione.*

- *asportare tutto l'apparato elettrico;*
- *separare gli accumulatori presenti nelle schede elettroniche;*
- *rottamare la struttura della macchina tramite le ditte autorizzate;*

! **ATTENZIONE**: *L'abbandono della macchina in aree accessibili costituisce un grave pericolo per persone ed animali*.

La responsabilità per eventuali danni a persone ed animali ricade sempre sul proprietario.

INFORMAZIONI AGLI UTENTI

ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005,n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla norma vigente.

Iscr.Reg.Nazionale dei Produttori di AEE con il numero: IT08020000000645

10 IMPIANTO ELETTRICO

IFM 7-10-15

400 V 3 Ph ~ L1 L2 L3 PE

1 3 5 7

QS1

2 4 6 8

TRS

Yellow

Blue

Red

24 VAC

SB1

SB2

KM

T

KM

SS

400 V 3 Ph ~

M3

IF 17-22-33-42-53

230 V 1 Ph ~ L1 N PE

1 3

QS1

2 4

TRS

Yellow

Blue

Red

24 VAC

SB1 SB2

KM

T

KM

SS

230 V 1 Ph ~

M

IFM 17-22-33-42-53

400 V 3 Ph ~ L1 L2 L3 PE

1 3 5 7

QS1

2 4 6 8

TRS

Yellow

Blue

Red

24 VAC

SB1 SB2

KM

T

KM

SS

400 V 3 Ph ~

M3

SP

IR 17-22-33-42-53

230 V 1 Ph ~ L1 N PE

1 3

QS1

2 4

TRS

Yellow

Blue

Red

24 VAC

SB1 SB2

KM

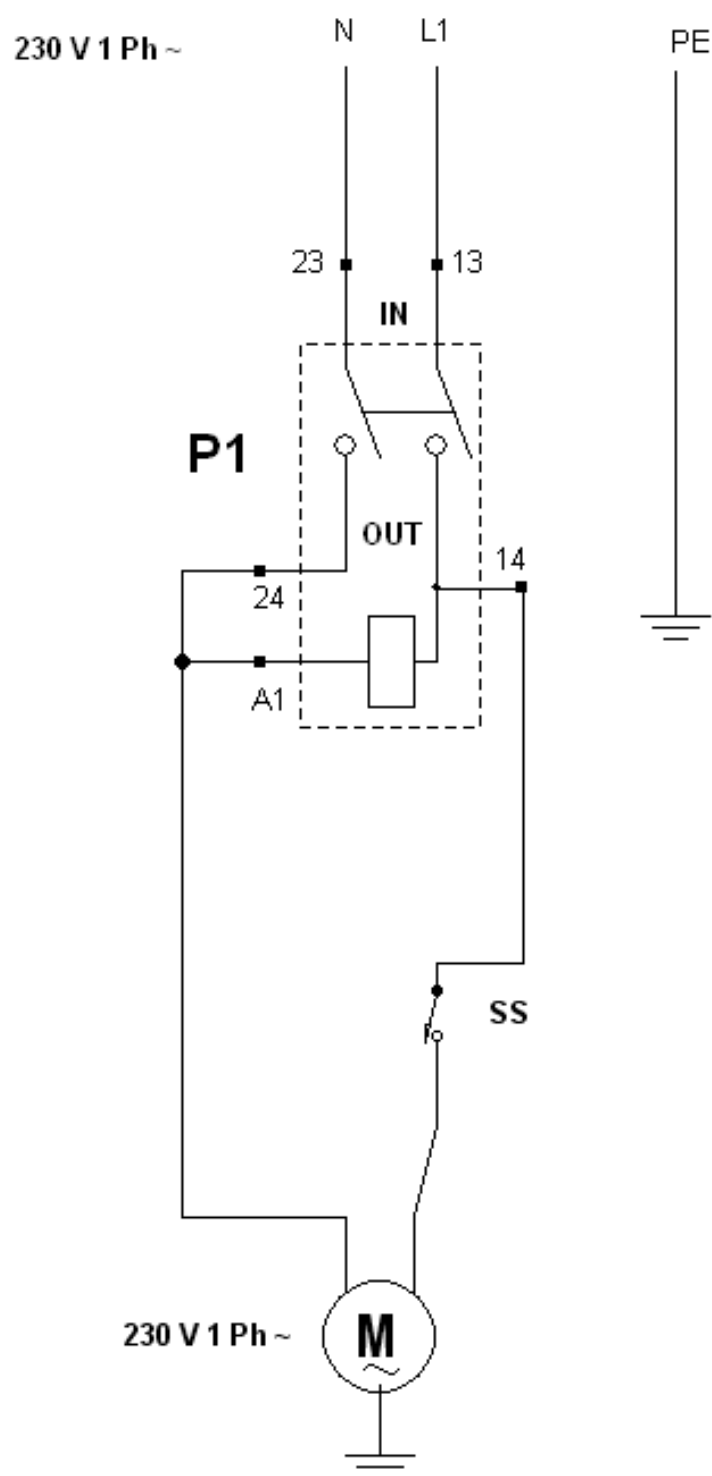
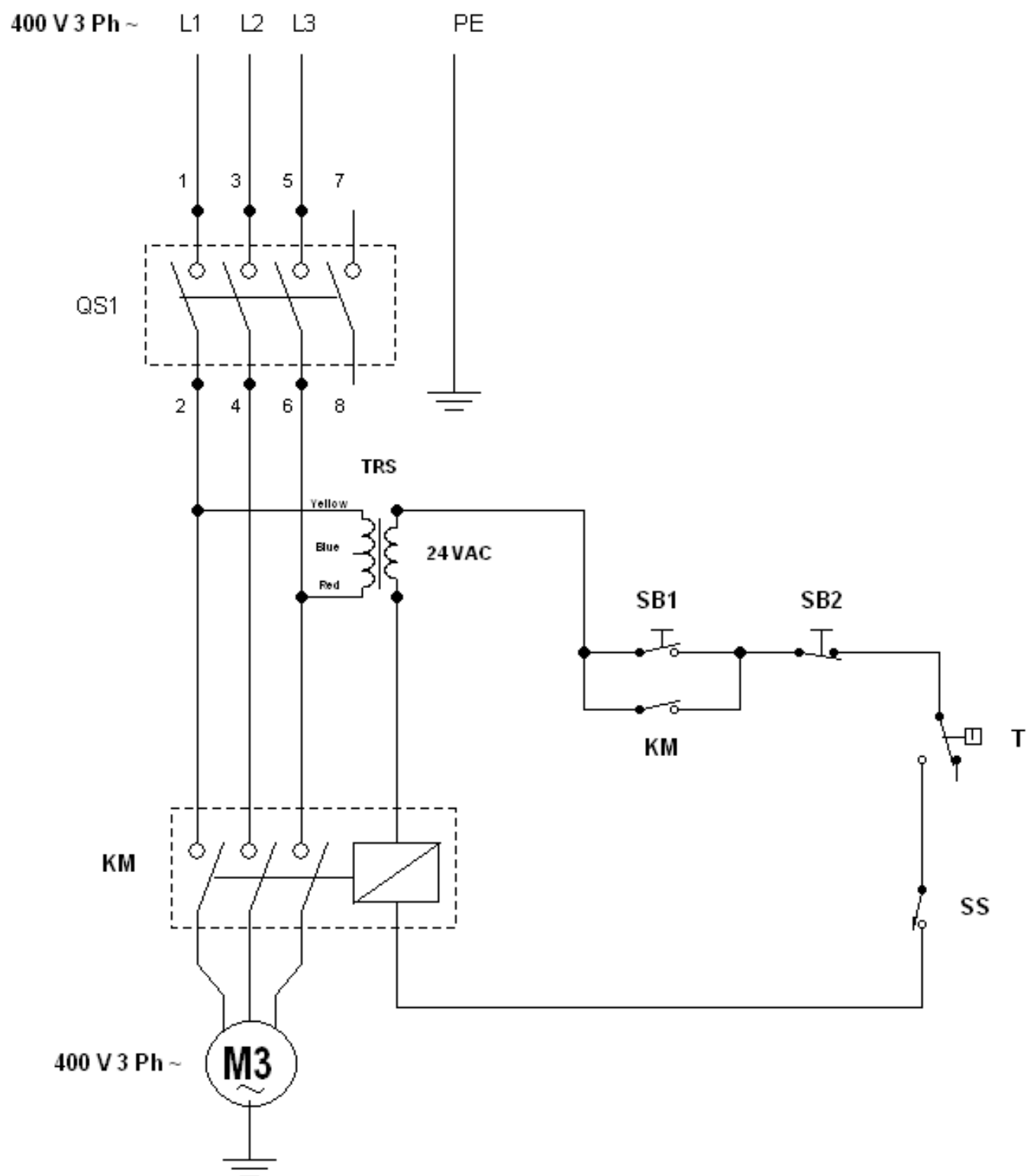
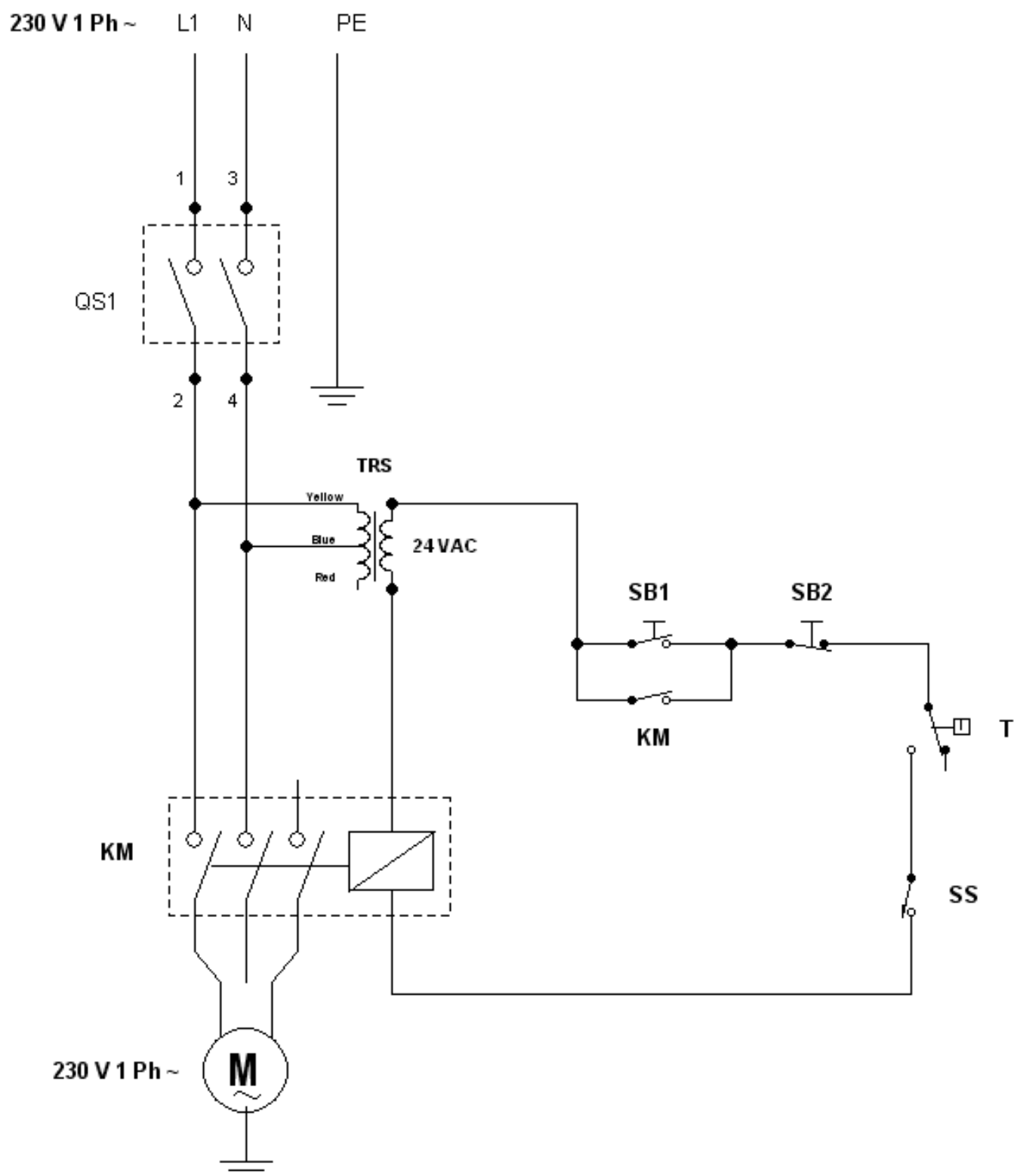
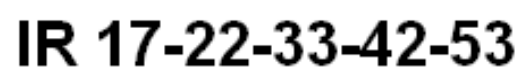
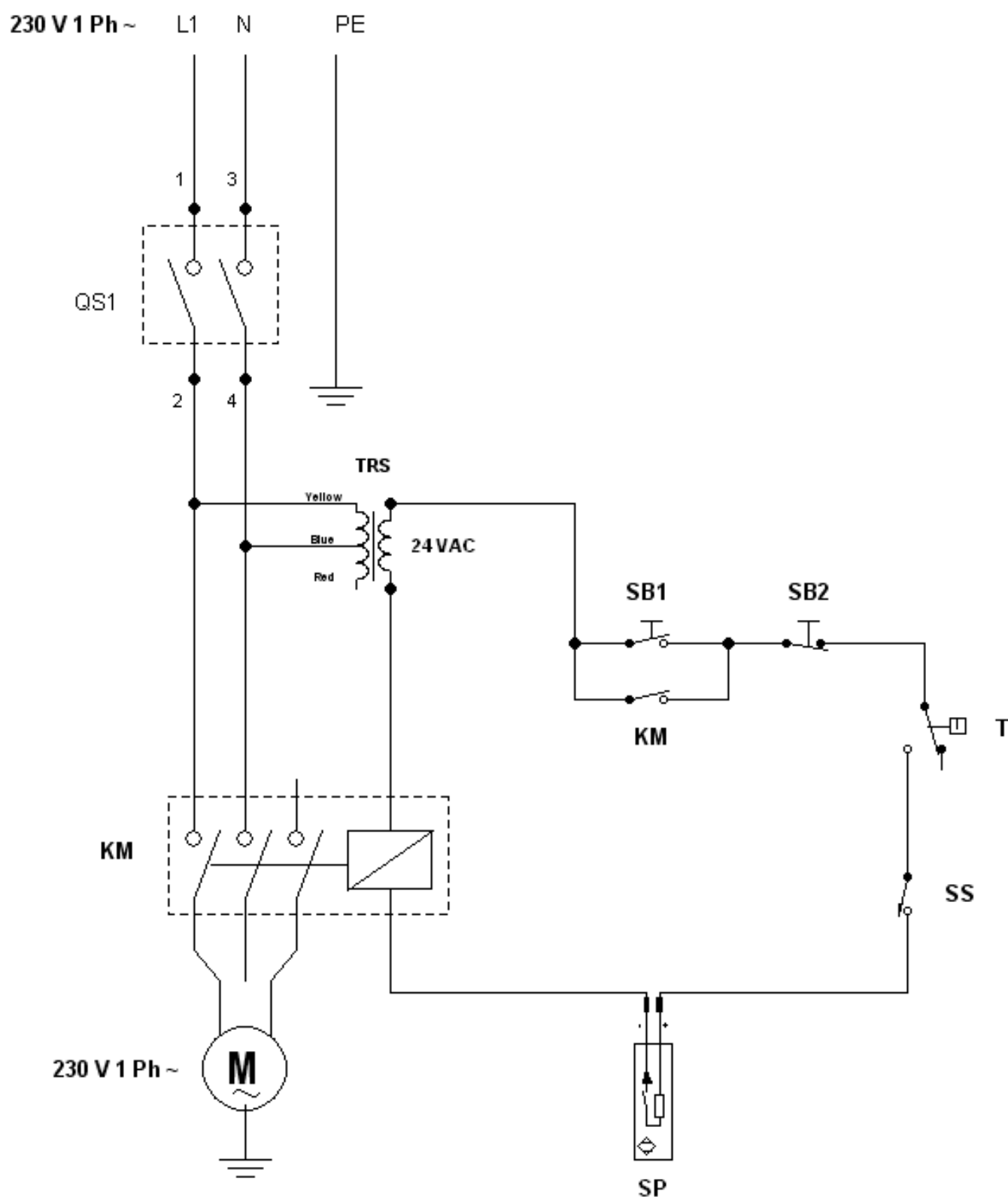
T

KM

SS

230 V 1 Ph ~

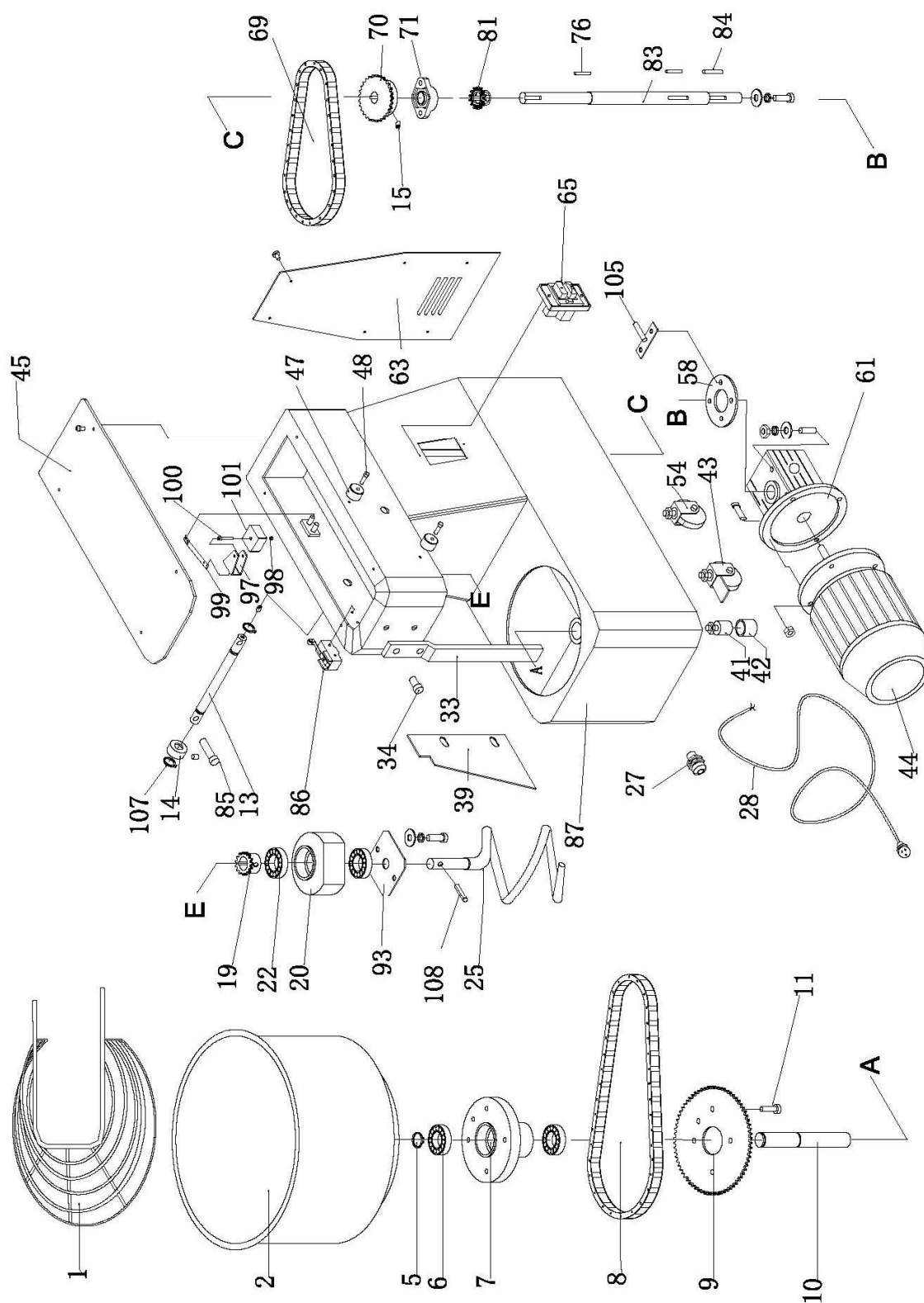
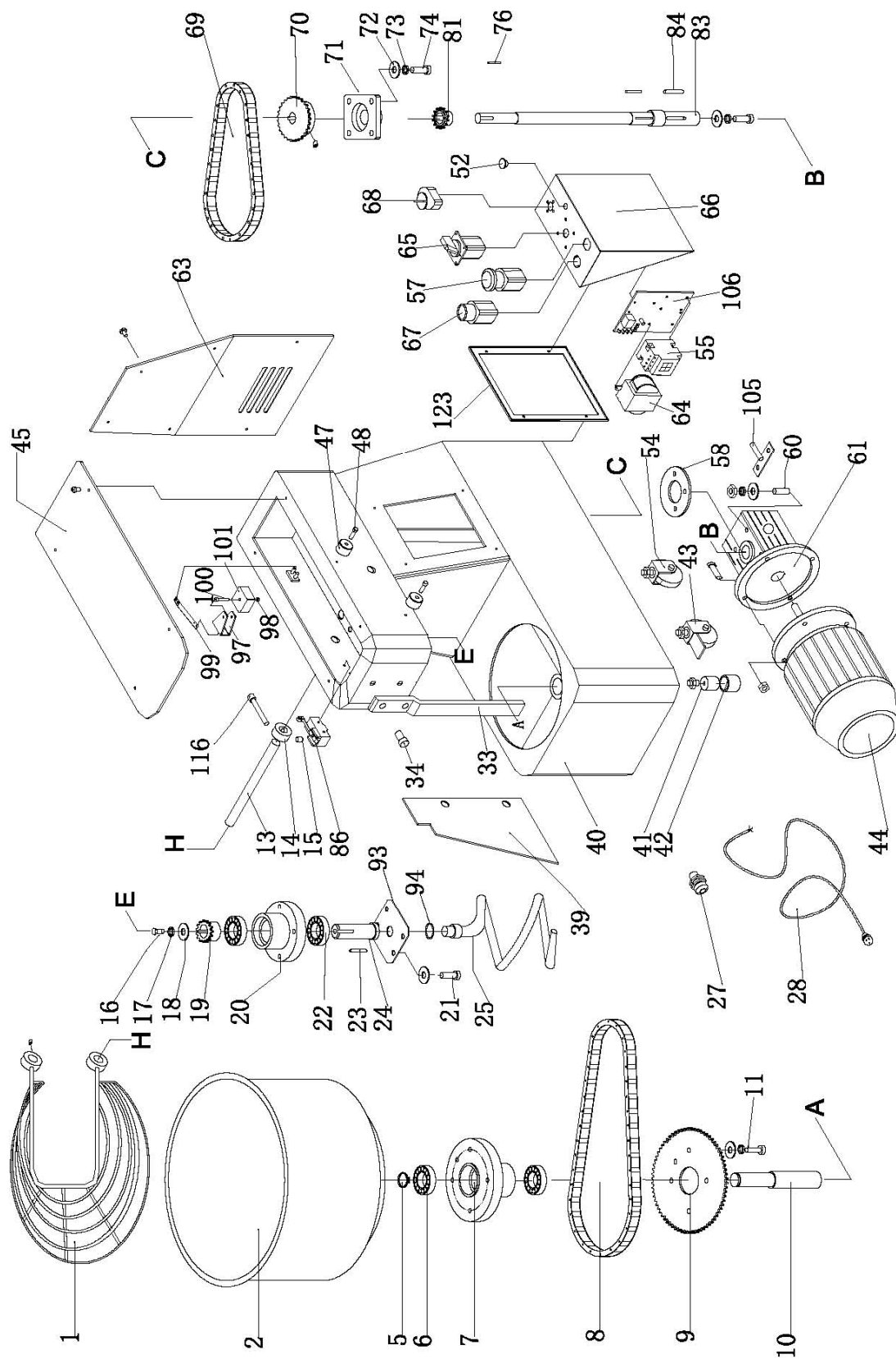
M

SP

IRM 17-22-33-42-53

Legenda	
GS	Interruttore generale
T	Trasformatore
PT	Protezione Termica Motore
SP	Sensore di prossimità
SS	Fine corsa di sicurezza
SB2	Pulsante Arresto
SB1	Pulsante Avviamento
KM	Contattore
M	Motore

11 ESPLOSO E LISTA RICAMBI

IFM7 – IFM10 – IFM15

IF17-IF22-IF33-IF42-IF53-IFM17-IFM22-IFM33

IR17 - IR22 - IR33 - IR42 - IR53 - IRM17 - IRM22

MOD.	TFM7	TFM10	TFM15	TF17	TR17	TF22	TR22	TF33	TR33	TF42	TR42	TF53	TR53
POS.	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I
1	8303000	8305180	8303400	8300000	8300000	8300010	8300010	8300020	8300020	8300030	8300030	8300040	8300040
2	8303010	8303290	8303410	8300050	8300050	8300060	8300060	8300070	8300070	8300080	8300080	8300090	8300090
3	I	I	I	I	8300100	I	8300100	I	8300100	I	8300100	I	8300100
4	I	I	I	I	8300140	I	8301760	I	8300150	I	8300160	I	8300170
5	8303020	8303020	8303020	8300180	8300180	8300180	8300180	8300180	8300180	8300180	8300180	8300180	8300180
6	8303030	8303030	8303030	8300190	8300190	8300190	8300190	8300190	8300190	8300190	8300190	8300190	8300190
7	8308530	8308530	8308530	8300200	8300200	8300200	8300200	8300200	8300200	8300200	8300200	8300200	8300200
8	8303040	8303040	8303040	8300210	8300210	8300210	8300210	8300220	8300220	8300220	8300220	8300220	8300220
9	8303050	8303050	8303050	8300230	8300230	8300230	8300230	8300240	8300240	8300240	8300240	8300240	8300240
10	8303060	8303060	8303060	8300250	8300250	8300250	8300250	8300250	8300250	8300250	8300250	8300250	8300250
11	8300310	8300310	8300310	8300310	8301740	8300310	8301740	8300310	8301740	8300310	8301740	8300310	8301740
12	I	I	I	I	8301280	I	8301280	I	8301280	I	8301280	I	8301280
13	8308540	8308540	8308540	8300260	8300260	8300260	8300260	8300270	8300270	8300270	8300270	8300270	8300270
14	8300370	8300370	8300370	8300370	8302090	8300370	8302090	8300370	8302090	8300370	8302090	8300370	8302090
15	I	I	I	8300280	8300280	8300280	8300280	8300280	8300280	8300280	8300280	8300280	8300280
16	I	I	I	8300380	8300380	8300380	8300380	8300380	8300380	8300380	8300380	8300380	8300380
17	I	I	I	8300390	8300390	8300390	8300390	8300390	8300390	8300390	8300390	8300390	8300390
18	I	I	I	8300400	8300400	8300400	8300400	8300400	8300400	8300400	8300400	8300400	8300400
19	8308550	8308550	8308550	8300410	8300410	8300410	8300410	8300420	8300420	8300420	8300420	8300420	8300420
20	8308520	8308520	8308520	8301480	8301480	8301480	8301480	8301490	8301490	8301490	8301490	8301490	8301490
21	I	I	I	8300290	8300290	8300290	8300290	8300290	8300290	8300290	8300290	8300290	8300290
22	8303070	8303070	8303070	8300190	8300190	8300190	8300190	8301550	8301550	8301550	8301550	8301550	8301550
23	I	I	I	8301530	8301530	8301530	8301530	8301540	8301540	8301540	8301540	8301540	8301540
24	I	I	I	8300460	8300460	8300460	8300460	8300470	8300470	8300470	8300470	8300470	8300470
25	8303100	8308500	8308500	8300480	8300480	8300480	8300480	8300490	8300490	8300490	8300490	8300490	8300490
26	I	I	I	I	8300500	I	8300500	I	8300500	I	8300500	I	8300500
27	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510
28	8301500	8301500	8301500	8300520	8300520	8300520	8300520	8300520	8300520	8300520	8300520	8300520	8300520
29	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I
30	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I
31	I	I	I	I	8300350	I	8300350	I	8300360	I	8300360	I	8300360
32	I	I	I	I	8300320	I	8300320	I	8300320	I	8300320	I	8300320
33	8303150	8303310	8303370	8301210	8301210	8302010	8302010	8301220	8301220	8301230	8301230	8301240	8301240
34	8303130	8303130	8303130	8300610	8300610	8300610	8300610	8300610	8300610	8300610	8300610	8300610	8300610
35	I	I	I	I	8301160	I	8301160	I	8301160	I	8301160	I	8301160
36	I	I	I	I	8301170	I	8301170	I	8301180	I	8301180	I	8301180
37	I	I	I	I	8301190	I	8301190	I	8301190	I	8301190	I	8301190
38	I	I	I	I	8301200	I	8301200	I	8301200	I	8301200	I	8301200
39	8303140	8303300	8303280	8301640	8301140	8301750	8302150	8301650	8301150	8601660	8301620	8301670	8301630
40	I	I	I	I	8301100	I	8301100	I	8301110	I	8301110	I	8301110
41	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560
42	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340
43	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570
44	8303170	8301800	8301800	8300530	8300530	8300530	8300530	8300530	8300530	8300540	8300540	8300540	8300540
45	8303180	8303180	8303180	8300900	8300900	8300900	8300900	8300910	8300910	8300910	8300910	8300910	8300910
46	I	I	I	I	8300920	I	8300920	I	8300930	I	8300930	I	8300930
47	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270
48	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260
49	I	I	I	I	8301250	I	8301250	I	8301250	I	8301250	I	8301250
50	I	I	I	I	8301380	I	8301380	I	8301380	I	8301380	I	8301380
51	I	I	I	I	8301000	I	8301000	I	8301010	I	8301010	I	8301010
52	I	I	I	I	8301020	I	8301020	I	8301020	I	8301020	I	8301020
53	I	I	I	8301520	8301520	8301520	8301520	8301520	8301520	8301520	8301520	8301520	8301520
54	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580
55	I	I	I	8301090	8301090	8301090	8301090	8301090	8301090	8301090	8301090	8301090	8301090
56	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I
57	I	I	I	8301050	8301050	8301050	8301050	8301050	8301050	8301050	8301050	8301050	8301050
58	8303210	8303360	8303360	8301590	8301590	8301590	8301590	8301590	8301590	8301600	8301600	8301600	8301600
59	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I
60	I	I	I	8300340	8300340	8300340	8300340	8300340	8300340	8300340	8300340	8300340	8300340
61	8303220	8308570	8308570	8300590	8300590	8300590	8300590	8300590	8300590	8300600	8300600	8300600	8300600
62	I	I	I	I	8300890	I	8300890	I	8300890	I	8300890	I	8300890
63	8303190	8303340	8303340	I	8300940	I	9300940	I	8300950	I	8300950	I	8300950

64	I	I	I	8301350	8301350	8301350	8301350	8301350	8301350	8301350	8301350	8301350	8301350
65	8308560	8308560	8308560	8301310	8301310	8301310	8301310	8301310	8301310	8301310	8301310	8301310	8301310
66	I	I	I	8301040	8301040	8301040	8301040	8301040	8301040	8301040	8301040	8301040	8301040
67	I	I	I	8301060	8301060	8301060	8301060	8301060	8301060	8301060	8301060	8301060	8301060
68	I	I	I	8301080	8301080	8301080	8301080	8301080	8301080	8301080	8301080	8301080	8301080
69	8303230	8303380	8303330	8300870	8300870	8301680	8301680	8300880	8300880	8301690	8301690	8301700	8301700
70	8303240	8303240	8303240	8300850	8300850	8300850	8300850	8300860	8300860	8300860	8300860	8300860	8300860
71	8303250	8303250	8303250	8300830	8300730	8300830	8300730	8300840	8300740	8300840	8300740	8300840	8300740
72	I	I	I	8300630	8300630	8300630	8300630	8300630	8300630	8300630	8300630	8300630	8300630
73	I	I	I	8300620	8300620	8300620	8300620	8300620	8300620	8300620	8300620	8300620	8300620
74	I	I	I	8301710	8302140	8301710	8302140	8301710	8302140	8301710	8302140	8301710	8302140
75	I	I	I	I	8300790	I	8300790	I	8300800	I	8300800	I	8300800
76	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450
77	I	I	I	I	8300660	I	8300660	I	8300660	I	8300660	I	8300660
78	I	I	I	I	8300770	I	8300770	I	8300780	I	8300780	I	8300780
79	I	I	I	I	8300640	I	8300640	I	8300640	I	8300640	I	8300640
80	I	I	I	I	8300830	I	8300830	I	8300840	I	8300840	I	8300840
81	8300710	8300710	8300710	8300710	8300710	8300710	8300710	8300720	8300720	8300720	8300720	8300720	8300720
82	I	I	I	I	8300450	I	8300450	I	8300450	I	8300450	I	8300450
83	8303260	8303390	8303390	8301900	8300670	8301900	8300670	8301910	8300680	8301920	8302170	8301920	8302170
84	8303270	8303270	8303270	8300650	8300650	8300650	8300650	8300650	8300650	8300650	8300650	8300650	8300650
85	8303120	8303120	8303120	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I
86	8300990	8300990	8300990	8300990	I	8300990	I	8300990	I	8300990	I	8300990	I
87	8303160	8303320	8303320	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I
88	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I
89	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I
90	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I
91	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I
92	I	I	I	I	8302070	I	8302070	I	8302070	I	8302070	I	8302070
93	8303080	8303080	8303080	8301980	8301980	8301980	8301980	8302030	8302030	8302030	8302030	8302030	8302030
94	I	I	I	I	8302080	I	8302080	I	8302080	I	8302080	I	8302080
95	I	I	I	I	8302100	I	8302100	I	8302160	I	8302160	I	8302160
96	I	I	I	I	8302110	I	8302110	I	8302110	I	8302110	I	8302110
97	8301940	8301940	8301940	8301940	8301940	8301940	8301940	8301940	8301940	8301940	8301940	8301940	8301940
98	8301990	8301990	8301990	8301990	8301990	8301990	8301990	8301990	8301990	8301990	8301990	8301990	8301990
99	8301930	8301930	8301930	8301930	8301930	8301930	8301930	8301930	8301930	8301930	8301930	8301930	8301930
100	8302000	8302000	8302000	8302000	8302000	8302000	8302000	8302000	8302000	8302000	8302000	8302000	8302000
101	8301950	8301950	8301950	8301950	8301950	8301950	8301950	8301950	8301950	8301950	8301950	8301950	8301950
102	I	I	I	8301120	8302120	8301120	8302120	8301130	8302120	8302040	8302120	8302040	8302120
103	I	I	I	8300960	8302130	8300960	8302130	8300970	8302130	8300970	8302130	8300970	8302130
104	I	I	I	I	8300300	I	8300300	I	8300300	I	8300300	I	8300300
105	8303200	8303350	8303350	8301970	8301970	8301970	8301970	8301970	8301970	8302050	8302050	8302050	8302050
106	I	I	I	8301960	8301960	8301960	8301960	8301960	8301960	8301960	8301960	8301960	8301960
107	8303110	8303110	8303110	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I
108	8303090	8303090	8303090	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I
109	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I
110	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I
111	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I
112	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I
113	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I
114	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I
115	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I
116	I	I	I	8300330	I	8300330	I	8300330	I	8300330	I	8300330	I
I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I
I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I
I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I

TFM ÷TRM

POS.	I	I	I	TFM17	TRM17	TFM22	TRM22	TFM33	TRM33	TFM42	TRM42	TFM53	TRM53
28	I	I	I	8301500	8301500	8301500	8301500	8301500	8301500	8301500	8301500	8301500	8301500
44	I	I	I	8300550	8300550	8300550	8300550	8300550	8300550	8300560	8300560	8300560	8300560
55	I	I	I	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095
64	I	I	I	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360
65	I	I	I	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390
106	I	I	I	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060
I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I

TFM ÷TRM UK													
POS.				TFM17	TRM17	TFM22	TRM22	TFM33	TRM33	TFM42	TRM42	TFM53	TRM53
28				8301510	8301510	8301510	8301510	8301510	8301510	8301510	8301510	8301510	8301510
44				8300550	8300550	8300550	8300550	8300550	8300550	8300560	8300560	8300560	8300560
55				8301095	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095
64				8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360
65				8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390
106				8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060

TF 2V ÷ TR 2V													
POS.				TF17 2V	TR17 2V	TF22 2V	TR22 2V	TF33 2V	TR33 2V	TF42 2V	TR42 2V	TF53 2V	TR53 2V
44				8300570	8300570	8300570	8300570	8300570	8300570	8300580	8300580	8300580	8300580
65				8301320	8301320	8301320	8301320	8301320	8301320	8301320	8301320	8301320	8301320

12 DATI TECNICI

modello	potenza		voltaggio	dimensioni macchina	peso	peso pasta	capacità vasca	impasto orario	dimensione vasca ø x h
	Kw	Hp	V	lxpxh	kg	kg	lt	kg	cm
IFM7	0,180	0,24	230	27x50x50	36	6	7	24	24x16
IFM10	0,368	0,50	230	28x54x55	42	8	10	30	26x20
IFM15	0,370	0,50	230	32x60x58	50	10	15	40	30x21
IFM17	0,736	1,00	230	36x67x68	73,5	12	17	48	32x21
IFM22	0,736	1,00	230	40x69x68	76	18	22	70	35x21
IFM33	1,103	1,50	230	46x80x76	109	25	33	100	40x26
IF17	0,750	1,00	400	36x67x68	73,5	12	17	48	32x21
IF22	1,100	1,50	400	40x69x68	76	18	22	70	35x21
IF33	1,100	1,50	400	46x80x76	109	25	33	100	40x26
IF42	2,000	2,70	400	49x83x76	113	38	42	140	45x26
IF53	2,000	2,70	400	52x86x76	116	44	53	170	50x26
IRM17	0,736	1,00	230	36x67x68	84	12	17	48	32x21
IRM22	0,376	1,00	230	40x69x68	89	18	22	70	35x21
IR17	0,750	1,00	400	36x67x68	84	12	17	48	32x21
IR22	1,100	1,50	400	40x69x68	89	18	22	70	35x21
IR33	2,000	2,70	400	46x80x76	120	25	33	100	40x26
IR42	2,000	2,70	400	49x83x76	127	38	42	140	45x26
IR53	2,000	2,70	400	52x86x76	130	44	53	170	50x26